

**TARTEGNIN** Valérie et Yves Blanchard ouvrent leur cave

# Deux week-ends de fête

Par  
Marie Pochon

**L**e temps de deux week-ends Valérie et Yves Blanchard ouvrent leur cave et dressent cantine dans la cave de leur Maison du Portillon.

*Nous avons lancé 1400 invitations à nos fidèles clients. Ils sont nombreux à avoir répondu présents. Pour notre organisation c'est pratique nous savons à peu près combien de repas nous devons préparer. C'est grâce à la famille et à nos amis que ces journées peuvent bien se dérouler. Tout ce monde œuvre en cuisine, à la mise en place, au service, à la buvette et à la caisse. Nous pouvons nous consacrer à nos clients. Nous les conseillons et nous les servons. J'établis les factures et Yves charge le vin explique Valérie.*

Sous la cantine, Fabrice Michon et Laurent Krebs ont installé un four à pizza et une romaine alimentée par un feu de bois. Des jambons à l'os de plus de 9 kilos, cuits pendant 6 heures, des fagots de haricots et du gratin régaler les clients. Les pizzas sont fines comme à Capri et le vin bon comme... à Tartegnin.

*Un de nos acheteurs est venu depuis Thoune c'est son quarantième passage dans nos caves, Quelle belle preuve de fidélité ! raconte fièrement Etienne Blanchard qui a remis l'an passé, le domaine à son fils Yves.*

*Et moi cela fait 44 ans que je viens, et tu ne le remarques pas lui rétorque*



Toute la famille et les amis ont aidé Valérie et Yves

Jean-Daniel Glaser mi figue mi raisin.

Valérie et Yves sont la quatrième génération de Blanchard qui exploite le Portillon. Au fil des ans les viticulteurs ont dû s'adapter au marché et aux tendances. Ils ont introduit de nouveaux cépages tels que le Gamay et le Pinot Gris. Au niveau de l'offre, un assemblage le Gamaret-Garanoir, un vin doux obtenu par cryogénéisation, la Perle du Mont Blanc, sont venus compléter la gamme des vins du Portillon.

## Le Gamay

La terre argilo-calcaire convient bien à ce plant. Longtemps dénié, ce vin avait un goût très herbacé. L'ancienne variété de Gamay avait été créée pour donner une récolte abondante. Les kilos à profusion se récoltaient au détriment de la qualité.

Etienne et Yves ont voulu redonner ses lettres de noblesse au Gamay grâce à de nouvelles sélections et à une récolte bien maîtrisée.

Ce Gamay retravaillé ne contredirait pas le bon mot qu'Arnold Schenk avait eu au sujet du rouge de la région *Si la Côte était un mouton, Tartegnin en serait le rognon.*



Trois générations de Blanchard travaillent pour que les caves ouvertes soient une réussite